



皆さまが作り上げた魅力ある産品を募集しています！

大手百貨店、流通、外食事業者などにご自慢の逸品を発掘してもらい、消費者へ届けるチャンスになります。皆さまのご応募をお待ちしております。

◆ 応募対象 ◆

- 応募主体** 農林水産物の生産者、食品製造業者、加工事業者等
- 対象産品** 国産農林水産物の消費拡大に寄与する農林水産物・加工食品等の産品
従来と比較して簡単に「和ごはん」が調理できる加工食品
- 一次生産物全般
 - 穀物類(米、麦、トウモロコシ、ソバ、大豆等)、野菜、果物、畜産(食肉、乳製品、鶏卵、蜂蜜等)、水産(魚介、海藻等)、その他一次生産物全般
 - 調味料(味噌、醤油、調味料関連製品他)
 - 加工食品(麺類・菓子類、調味冷凍食品、レトルトパウチ食品他)
 - 中食(弁当、惣菜)
 - 飲料(アルコール含む)

※同一企業・団体から複数の産品を応募することができます

◆ 応募締切 ◆

2018年8月31日(金) (郵送の場合は当日必着)

◆ 審査基準・審査方法 ◆

一次審査(書類審査)

【審査基準】次の事項を参考にしながら、審査委員が総合的な評価を行います。

- ・ 国産農林水産物の消費拡大、あるいはその意識の啓発に寄与している
- ・ 地域の食材・知恵・技術等を活かしている
- ・ 生産者や産地の情報が明確に伝わるなど、消費者からの信頼を高める工夫がされている
- ・ 仕入れたい魅力を感じる
- ・ 類似産品にはない新たな工夫が感じられる
- ・ ストーリーを感じる
- ・ 作り手の想いが伝わる
- ・ 美味しさを期待できる
- ・ 従来と比較して簡単な「和ごはん」が調理できる
- ・ 身近、手軽に「和ごはん」を食べる機会が増えることが期待できる

【審査方法】

- ・ 全応募産品の中から一次審査委員による書類審査で「特別賞」候補を含む「入賞」100産品を選定。
- ・ 選定された産品が最終審査会(品評会)に進みます。

最終審査(品評会)

【審査基準】最終審査委員が自社で販売したい産品であるかを基準に総合的な評価を行います。

【審査方法】

- ・ 「入賞」100産品に対する品評会で、最終審査委員10名が自社のバイヤー等のサポートを得ながら「受賞」各1産品(合計10産品)を選定するとともに、「特別賞」3産品を選定。
- ・ 品評会には最終審査委員企業等のバイヤーが多数来場する予定です
- ・ 「受賞」10産品及び「特別賞」3産品を表彰します

※品評会における産品の展示・試食提供等に必要の設備等は、会場を管轄する保健所の指導、および会場施設の衛生管理基準等に則した対応となります。予めご了承ください。

◆ 実施スケジュール ◆

8月31日(金)	応募締切
9月下旬	一次審査委員による書類審査にて「入賞」100産品を選定
10月上旬	検品会にて産品サンプル、商品カルテ・FCPシートを確認
10月23日(火)	最終審査会(品評会)にて最終審査委員が「受賞」10産品及び「特別賞」3産品を表彰します
~2019年3月	本アワードとタイアップした催事等の企画を最終審査委員企業で実施いたします

◆ 応募方法 ◆



詳しい応募方法は

フードアクションニッポンアワード

検索



フード・アクション・ニッポンとは

日本の食を次世代に残し、創るために、民間企業・団体・行政・消費者等が一体となって推進する国産農林水産物の消費拡大の取組です。

主催：農林水産省

フード・アクション・ニッポン アワード事務局 住所：〒104-0061 東京都中央区銀座2-12-4-901

TEL:03-6264-0502(受付時間：平日9:30～17:30 ※土曜日・日曜日・祝日・年末年始休業を除く) FAX:03-6228-6103

“おいしさを心でつなぐ ニッポンの逸品”

フード・アクション・ニッポン アワード2018



全国地域のさまざまな産品を
食のプロが発掘するコンテストを開催します！

応募締切 2018年8月31日(金)

農林水産省

皆さまご自慢の産品をご応募ください！ 販路が広がる絶好のチャンスです！

ココがチャンス!

「受賞」10産品には、こんな効果が!!

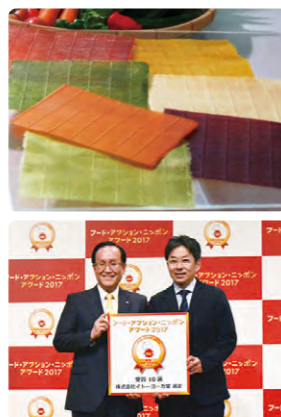
「受賞」産品は審査委員企業で販売するので、
知名度アップが期待できます。

「入賞」100産品の中から10名の最終審査委員が1産品ずつ選出。それぞれの産品を自社の販路を通じて実際に消費者にお届けするので、知名度アップにつながります。昨年度の実績の一部をご紹介します。

事例①

味と安全性にこだわった新たな食材として、海外へ展開

受賞産品：ベジート(野菜シート) 受賞事業者：株式会社アイル(長崎県) 選定・販売：株式会社イトーヨーカ堂



受賞者の声

「ベジート」は商品化まで20年の歳月を費やし、特に味にこだわりをもって開発されています。使用する原材料は、規格外野菜と寒天のみで安心・安全な商品です。

受賞のポイント 料理が華やかになる「カラフルさ」と野菜が苦手な子供たちが美味しく食べることができる「おいしさ」です。

受賞後の展開 ベジートはイトーヨーカ堂での販売店舗数を徐々に拡大し、現在は全168店舗で販売されています。また、一部の店舗では、ベジートを使った惣菜商品も店頭に並んでいます。さらに、フランスやイタリア、スペインに輸出しています。それらの取組により売上は、前年比3倍増となりました。今後は、ベジートの増産に向けて従業員の確保や製造ラインの増設等を図り、国内外へさらに展開する予定です。

事例②

産学官民の連携で、地元産品の認知度・売上の向上へ

受賞産品：糸島産ふともずく 受賞事業者：株式会社アジア・マーケット(福岡県) 選定・販売：株式会社ローソン



受賞者の声

「糸島産ふともずく」は、昔から糸島の漁師の間で親しまれていましたが、流通量が少なく地元でもあまり知られていませんでした。そこで、株式会社アジア・マーケットと糸島市が連携して、認知度と売上の向上を目指して取組を開始、そこに販路開拓やマーケティングを学ぶ博多女子高校が加わり、産学官民のプロジェクトへ発展していきました。

受賞のポイント ローソンが糸島産ふともずくを選定した理由は、このプロジェクトが若い力を加えた取組であること、美容や健康に良い食品であることが挙げられます。

受賞後の展開 共同で商品開発を行い、九州地区のローソンや首都圏のナチュラルローソンで糸島産ふともずくを使ったスープやサラダが期間限定で販売され、糸島産ふともずくの認知度や売上の向上につながりました。

「フード・アクション・ニッポン アワード」は、国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体等の優れた取組や産品を表彰し、全国に発信することにより、事業者・団体による更なる取組を促進する目的として平成21年度に創設された表彰制度です。今年度のテーマは「おいしさで心をつなぐ ニッポンの逸品」。大手百貨店、流通、外食事業者等が審査委員となり、国産農林水産物の魅力を活かした優良な産品をコンテスト形式で発掘し、各社の流通販路を通じて消費者に届けます。この機会にぜひともフード・アクション・ニッポン アワードにご応募ください。

ココがチャンス!

「入賞」100産品に選ばれると、こんなことが!!

最終審査会で「受賞」10産品を選定するのは、
超一流企業のトップです。

一次審査を通過した「入賞」100産品の中から「受賞」10産品を選定する最終審査会では、大手百貨店や流通、外食事業のトップの方々にはプレゼンできます。

アマゾンジャパン合同会社 バイスプレジデント 前田 宏	イオンリテール株式会社 代表取締役社長 岡崎 双一	株式会社イトーヨーカ堂 代表取締役社長 三枝 富博	株式会社 オンワードホールディングス 代表取締役社長 保元 道宣	株式会社紀ノ國屋 代表取締役社長 堤口 貴子
株式会社東急百貨店 取締役会長 二橋 千裕	株式会社 トランジットジェネラルオフィス 代表取締役社長 中村 貞裕	株式会社阪急阪神百貨店 代表取締役社長 荒木 直也	株式会社フォーシーズ 代表取締役会長兼CEO 浅野 秀則	株式会社ローソン 代表取締役社長 竹増 貞信

※最終審査委員は、予告なく変更される場合がございます。

ココがチャンス!

最終審査会で「特別賞」3産品が 選定されます。



今年度は2013年に和食文化がユネスコ無形文化遺産に登録されて5周年の節目であることから、「Let's! 和ごはんプロジェクト」の趣旨に沿った手軽に「和ごはん」を食べる機会を増やすような産品を特別賞として、最終審査委員が選定します。

「Let's! 和ごはんプロジェクト」とは

将来の食嗜好の骨格となる味覚が形成される子どものうちに和食の味や食べ方の体験の機会の増加を促し、和食文化の保護・継承につなげていくため、「和食;日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録5周年を契機として、本年立ち上げたプロジェクト。和食につながりを持つ関係者が官民協働で、子ども達や忙しい子育て世代に、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらうための取組を推進。

Let's! 和ごはん [検索](#)

「和ごはん」とは

日本の家庭で食べられてきた食事であって、
①ごはん、汁物、おかず等もしくはその組み合わせで構成されているもの、または
②だし並びに醤油及び味噌をはじめとする日本で古くから使われてきた調味料等が利用されているもの

●選定対象

「受賞」を除く「入賞」産品の中から「和ごはん」の趣旨に合致する産品

ココがチャンス!

バイヤーや流通のプロに 直接プレゼンできます。

審査委員以外のバイヤーや流通のプロが多数参加する商談タイムでも、プレゼンの機会があります。

最終審査会(品評会)

開催日 2018年10月23日(火)

会場 リーガロイヤルホテル東京